

Análisis sobre el uso de la marca de certificación de calidad "México selecta" en las agroempresas de Tecomán, Colima, México.

HUGO MARTÍN MORENO ZACARÍAS *

ROBERTO ESPÍRITU OLMOS *

HÉCTOR PRIEGO HUERTAS *

Resumen.

El presente trabajo se realizó con la finalidad de conocer el funcionamiento de las agroindustrias del valle de Tecomán, Colima en relación a la certificación federal de Calidad "México, Calidad Selecta", se obtuvieron de la página de SAGARPA en el 2007 y 2009 los nombres de las empresas que estaban en dicho proceso. Se realizaron encuestas y gráficas. Como resultado, solamente 3 de 11 empresas (2007) y 3 de 15 (2009) tenían su certificación completa, todas ellas empacadoras del Limón Mexicano (lima ácida, Citrus aurantifolia var. swingle). En el 2009 se agregaron empacadoras de Papaya, Mango, Melón, Plátano, Sandía y Tomate. Como resultado si hubo mejoras económicas, pero una gran traba para certificarse es una gran inversión para cambiar todos los procesos a las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Palabras clave: Certificación, Agroindustria, Limón Mexicano, Tecomán.

Abstract.

The present work, has to finality knew how is the function of Agro industries of Tecoman Valley of Colima México, whit a relation federal certification on high quality standards for using "México Calidad Selecta" brand. We obtain SAGARPA web page, some address about firms has to use or make this process of certificate. We has to made interviews and graphics, that results, only 3 about 11 firms (in 2007) and 3 about 15 (in 2009) has to complete this process of certification, all this firm has to Mexican Lemon package sector (Acid lime, Citrus aurantifolia, var. swingle). In the 2009 has to aggregate others packages; papaya, mangoes, melon cantaloupe, bananas, watermelon and tomatoes. Finally the firms have to win utilities. But, a big problem has to made high capital inversion to change all process, referent to Agricultural Good Practices (AGP) and Manufactory Good Practices (MGP).

Keywords: certification, agroindustry, Mexican Lemon, Tecomán.

* Profesores de la Facultad de Contabilidad y Administración de Tecomán, Universidad de Colima.

Introducción.

El tratado de libre comercio de América del norte tiene como objetivos principales Eliminar fronteras para comercializar, y facilitar el cruce por las fronteras del movimiento de bienes y servicios entre los territorios de los países miembros. Promover condiciones de competencia en el área del libre comercio, Aumentar las oportunidades de invertir en los países miembros, Proporcionar protección y aplicación de derechos intelectuales en cada país, Crear procedimientos de la implementación y aplicación de este acuerdo, para su administración conjunta, así como la resolución de problemas, Establecer una estructura más trilateral, regional, y multilateral de cooperación para extender y aumentar los alcances de este acuerdo. Eliminar barreras al comercio entre Canadá, México y Estados Unidos, estimulando el desarrollo económico y dando a cada país signatario acceso a sus respectivos mercados, Eliminar obstáculos al comercio y facilitar la circulación fronteriza de bienes y servicios con la excepción de personas entre territorios de las partes firmantes (países involucrados), Aumentar sustancialmente las oportunidades de inversión en los territorios de las partes, Crear procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del Tratado y la solución de controversias.

Las frutas y hortalizas han sido de importancia en las economías de muchos países Latinoamericanos, tanto para abastecer demandas del mercado nacional, así como para abastecer mercados de exportación. Las pérdidas de valor del producto asociadas al deterioro de la calidad durante el manejo pos cosecha, almacenamiento y distribución, es un factor que contribuye en forma importante a pérdidas económicas considerables en estos países. De esta manera, el mantenimiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas, se constituye en un aspecto fundamental para la generación y consolidación de oportunidades de mercado para los países exportadores.

Por consecuencia, en respuesta a la necesidad de reducir los riesgos asociados a la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y mejorar las oportunidades de mercado para estos productos, ha habido un esfuerzo en todos los niveles del gobierno mexicano y con la industria para desarrollar e implementar prácticas seguras a través de toda la cadena de manejo de las frutas y hortalizas frescas. El Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias (ESNS) ha venido trabajando en estos aspectos desde 1998 en actividades específicas que incluyen cursos de capacitación sobre aspectos de higiene y la aplicación de las buenas prácticas agrícolas. Que ha dado la formación de una marca oficial mexicana de Certificación Agrícola de sus Buenas Prácticas y Buenas Prácticas de Manufactura (actividades de post cosecha) denominada "México Selecta".

Ya que esta marca garantiza la calidad de los productos agroalimentarios mexicanos y de su demanda en los mercados extranjeros, es una garantía de calidad superior de estos productos, que facilita la operación de los procesos de aceptación por parte de las autoridades extranjeras (aduanas).

La calidad se ha consolidado como una herramienta competitiva y además facilita la exportación. Hoy en día la comercialización de frutas y hortalizas está reglamentada por estándares de calidad las cuales se buscan conocer, para que las empresas empacadoras de frutas y hortalizas de Valle de Tecmán puedan tener esta ventaja competitiva de exportación.

Debido que el valle de Tecmán cuenta con empresas empacadoras con la capacidad de obtener esta marca de certificación “México Calidad Suprema”. Es el interés de este estudio analizar las causas por las cuales motiva o no el obtener dicha certificación.

Justificación

El análisis de la situación de las empacadoras de frutas y hortalizas y la certificación de calidad “México calidad suprema” es de importancia para todas las empacadoras del valle de Tecmán porque se darán cuenta de los beneficios que se obtiene al certificarse. Y así mismo sabrán los pasos que se tiene que seguir durante el proceso de certificación ya que esta es una necesidad que los clientes solicitan y que ayuda a los intercambios por la confianza y la simplificación, protege la calidad del producto y protege las exportaciones contra las barreras técnicas.

Calidad suprema es aquel cuyo consumo no representa un riesgo potencial para la salud humana y que cuenta con un valor agregado dado por el origen y característica de la materia prima, el control en los procesos desde la obtención de la producción, hasta su comercialización, así como el envase, etiquetado y transporte de los productos.

La marca oficial México calidad suprema tiene como objetivos desarrollar nuevos mercados de mas alto valor, con base a la diferencia de productos de alta calidad, a través de un signo distintivo marca oficial” respaldado por certificaciones imparciales e independientes, que aseguran al consumidor que el producto que está adquiriendo es de calidad adecuada a las normas internacionales de bioseguridad.

La calidad de un producto está determinada por sus características, en función de las cuales será aceptable para el cliente. En el caso de los alimentos y particularmente para las frutas frescas, existen parámetros específicos que determinan su calidad, como lo son forma, tamaño y color entre

otras, sin embargo, además de lo anterior, se espera que el producto sea sano y seguro para el consumidor.

Marco teórico.

Los procesos de certificación de los productos agrícolas y pecuarios, se realizan con el fin de cuidar y conservar las propiedades alimenticias hasta el consumidor final. Esto en la actualidad se ha desarrollado mundialmente. Se tiene generalmente una promoción de certificación partiendo de los gobiernos e instituciones mundiales o agrupaciones de consumidores nacionales o internacionales, que obligan a realizar ajustes en los procesos por parte de las empresas agro-industriales (este término se usa indistintamente, para toda empresa productora, tratadora, empacadora, comercializadora de alimentos a economías de escala), que a nivel internacional se clasifican encadenas globales de *commodities* (Saidul, 2008), que son definidas como *“en una Cadena Global de redes inter-organizacionales agrupadas (cluster) en un solo producto. Enlazando a detallistas, empresarios, gobierno dentro de una economía mundial. Estas cadenas de trabajo son situacionalmente específicas, socialmente construidas, y localmente integradas, anotando las relaciones económicas de la organización”*, debe de ser dirigida al comprador, como lo hacen grandes empresas transnacionales o centros detallistas, de producción que son el pivote de establecer sistemas de distribución que deben de ser conducidos geográficamente sin ser propiamente de ellos. Y son certificadas por sus propios gobiernos.

Todas estas iniciativas de certificación son promovidas por los consumidores cada vez mas incrementa su importancia en saber si los alimentos que usa son seguros para su salud, y con ello aumenta el interés de cómo se producen dichos alimentos (Eden, Bear, y Gordon, 2008).

Los procesos de certificación han servido en otro sentido, es el caso de los pequeños propietarios. Que de manera individual presentan muchas restricciones para la penetración y aceptación de los mercados, el establecer colectivos de productores ayudan a cumplir con mayor facilidad, los requerimientos para la lograr la certificación de sus productos alimentarios (Kruijssen y Keizer, 2009).

México ha tratado de abrir sus fronteras comerciales mediante la apertura comercial ver figura (1), en tratados de libre comercio (21), acuerdos de cooperación económica (6) y acuerdos para la promoción y protección recíproca de las inversiones y esto ha ocasionado las modificaciones en la legislación agropecuaria y los sectores que participan en las cadenas agroalimentarias,

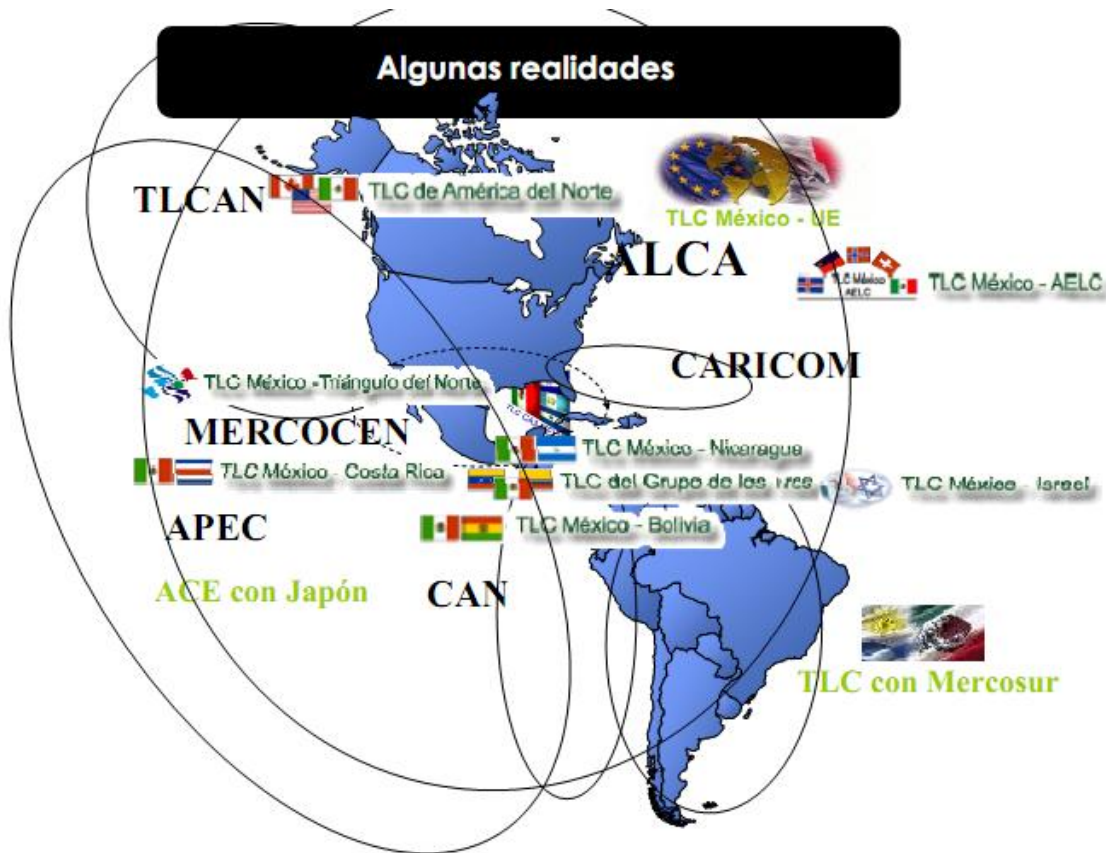


Figura 1. Relaciones y apertura comercial de México ante el mundo

Fuente: www.infoserca.gob.mx/mexbest/Ponencias/Esquemas-Certificacion.pdf

En el Comercio Internacional existen medidas sanitarias y fitosanitarias, así como, reglamentos y normas técnicas conocidas como Barreras Técnicas al Comercio (BTC).

- Las BTC restringen la importación de productos que no cumplen con regulaciones sanitarias de calidad y de seguridad o medioambientales.
- En los Tratados de Libre comercio (TLC's) se establecen acuerdos en materia de BTC contenidos en 2 capítulos.
 1. Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).- establece la inocuidad de los alimentos, la sanidad de los animales y preservación de los vegetales.
 2. Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).- Establece reglamentos y normas

técnicas.

Los costos de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos son muy importantes. En EUA el costo económico por años asciende a 76 millones de casos con más de 325 mil hospitalizaciones y con un costo de más de 35 billones de USD, en gastos de atención y otros. En el país se atiende de 1 a 3 epidemias diarreicas por año se considera normal para el ciudadano enfermarse de males estomacales (Anonimo, 2008)

Eventos en México y efectos

AÑO	PRODUCTO	PATÓGENO	IMPACTOS
1997	Fresas	Hepatitis A	• 40% menos de superficie sembrada
2001 2003	Melón Cantaloupe	Salmonella	• Perdidas por 170 MDD • 31,500 has menos
2004	Ensaladas y cebollin	E. Coli 0157:H7	• Caída de divisas por 10 MDD
2008	Cebolla	Hepatitis A	• 635 casos y 3 muertes
2008	Chiles y Tomate	Salmonella	• Caída del precio en 30% • Pérdidas por 250 MDD • Sinaloa exporta 800 MDD y genera 150 mil empleos

Fuentes: www.usda.gov www.caades.org.mx www.fda.gov y www.eluniversal.com.mx

Figura 2; Daños a la agricultura mexicana por descuidos sanitarios.

Otro aspecto importante, son los daños ocasionados en la agricultura mexicana, en el caso de ser vectores de importantes enfermedades, en la figura 2 se presenta un recuento de daños económicos causados por rechazo de productos agrícolas contaminados y regresados al país. En nuestro caso, el Estado de Colima aún no se ha repuesto, de esta debacle, en la actualidad cerca de 350 hectáreas son cultivadas de melón cantaloupe (chino) y cerca del 75 % es dedicada al consumo nacional. En cambio en el año de 2001 en nuestra entidad se cultivaban cerca de 2500 hectáreas de melón (cantaloupe y honew-dew) y cerca del 85 % se destinaban a la exportación (Moreno y Pérez, 2007)

Certificación México Calidad Suprema

Las cadenas de distribución de alimentos exigen mayor nivel de organización, poder de negociación y competitividad por parte de los productores agroalimentarios mexicanos para acceder a los mercados mundiales. Muchos países del mundo y organizaciones privadas, preocupados por la salud de sus habitantes y consumidores, han establecido sistemas de certificación y nuevas reglamentaciones para asegurar la calidad de los productos que consumen. A este respecto, destaca la Iniciativa de Inocuidad Agroalimentaria de Estados Unidos de 1997, el sistema EUREPGAP, cuya iniciativa surge de diversas cadenas de distribución de alimentos en Europa, y el sello Safe Quality Food (SQF) implantado por un grupo de distribuidores de alimentos en Estados Unidos. Así, el gobierno mexicano crea la marca México Calidad Selecta (ver figura 3) como garantía de sanidad, inocuidad y calidad superior de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos.



Figura 3: Sello Oficial "México Calidad Selecta"

La marca México Calidad Suprema es un sello oficial que garantiza la sanidad, inocuidad y calidad superior de los productos mexicanos, principalmente agroalimentarios y pesqueros.

Características

1. Sanidad Confianza en que los productos son sanos porque se ha cuidado todo el proceso de producción, empaque y distribución.
2. Inocuidad Seguridad de que su consumo no causa daño alguno.
3. Calidad Certeza de que los productos destacan por su calidad, considerando atributos como color, sabor, textura y consistencia.

La marca, además de ser una garantía de calidad, busca la identificación y diferenciación de los productos que cumplen con las siguientes disposiciones: Normas Oficiales Mexicanas (NOM's), Normas Mexicanas (NMX) y Normas Internacionales de manera confiable y transparente en beneficio de productores, empaques, distribuidores y consumidores.

El sello de calidad suprema se obtiene por medio de la certificación de productos, la cual corre a cargo de empresas y organismos de certificación de reconocido prestigio en el ámbito nacional e internacional. Los productos mexicanos certificados con la marca calidad suprema, obtienen un reconocimiento en los mercados que les permite fortalecer su presencia e incrementar su competitividad. Esto derivado de la promoción comercial, nacional e internacional, lo cual contribuye a la difusión y posicionamiento del sello como garantía de calidad superior y satisfacción para distribuidores y consumidores. (DGPCFE, 2009)

Se tiene por ejemplo que para el Limón Mexicano que es una Lima Ácida (*Citrus aurantifolia* var. Swingle) se tiene la clave PC-024-2005 que es una derivación de las normas mexicanas NMX-FF-006-1982 y NMX-FF-087-SCFI-2001 y dicho documento presenta el siguiente índice (a manera de ejemplo):

Contenido

1. Objetivos
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones
5. Signo distintivo
6. Clasificación y designación
7. Especificaciones del producto
8. Especificaciones generales
9. Muestreo
10. Método de prueba
11. Modalidades y periodicidad de los controles de calidad.
12. Reglas para el uso de la marca oficial
13. Régimen por incumplimiento
14. Concordancia con las normas oficiales Mexicanas, las normas mexicanas y las normas o lineamientos internacionales
15. Transitorio
16. Bibliografía
17. Anexos
 1. Catalogo fotográfico (ver figura 4).

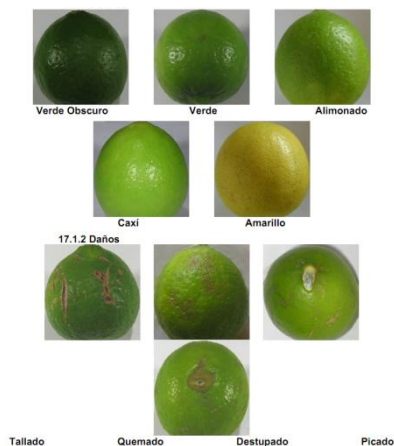


Figura 4 En ella se observa las diferentes colores y daños del limón mexicano.

Fuente: Pliego de condiciones para el uso de la marca oficial "México Calidad Suprema" encontrado en normich.com.mx.

Esta clasificación se usa el color que es una determinación del grado de madurez del limón mexicano, una buena cosecha se integra entre un 45 % de limón verde oscuro, 35 % de verde y un 20 % de alimonado.

Otra característica a determinar son los defectos externos del limón que causan merma en su cosecha (ver figura 5).



Figura 5, Factores físicos que causan merma en la cosecha del limón y son considerados como no conformidad.

Fuente: Pliego de condiciones para el uso de la marca oficial "México Calidad Suprema" encontrado en normich.com.mx

2. Declaración de especificaciones generales para el limón mexicano.

Dentro de estas especificaciones también se acompañan de un registro oficial de comparación de color de la cáscara, para evaluar el grado de madurez del fruto. En la figura 6, se observa los registros oficiales Pantone© a comparar.



Figura 6, Tonos oficiales a comparar para la clasificación de la madurez, dentro de la norma PC-024-2005 para el limón mexicano.

Fuente: Pliego de condiciones para el uso de la marca oficial "México Calidad Suprema" encontrado en normich.com.mx

Lo referente a las especificaciones de tamaños, se observa en la siguiente tabla (1), y su relación de envasado en bultos (arpillas) o cajas. Los defectos admitidos van a depender de las consideraciones antes pactadas entre el comprador y el vendedor, que dicho cálculo se realiza utilizando una operación matemática, previamente establecida en dicha norma. El porcentaje de jugo esta drásticamente determinado, por la temporada invernal los limones que estén por debajo de los requerimientos especificados en el Pliego de Condiciones (30% de jugo) y cumplen en color y tamaño podrán ser comercializados si el cliente así lo acepta en este periodo. Y para el caso de la En temporada de verano la tolerancia máxima es del 2% (Anónimo, 2010).

	32.1 a 35.0 mm 35 a 40 / kg 24.4 a 27.7 g	35.1 a 37.0 mm 30 a 34 / kg 28.6 a 33.3 g	37.1 a 39.0 mm 24 a 29 / kg 34.5 a 41.6 g	> 39.0 mm menos de 24 / kg más de 41.6 g
--	--	--	--	--

Tabla 1. Diámetros y pesos según en bultos o cajas de presentación, para el Limón Mexicano.

Fuente: Pliego de condiciones para el uso de la marca oficial "México Calidad Suprema" encontrado en normich.com.mx

Este es un ejemplo, muy generalizado acerca de las condiciones y el índice que se presenta en cada una de las especies de frutales y hortalizas, que ya establecen sus parámetros de calidad aprobados según la norma oficial mexicana.

Planteamiento del problema.

Se investigó cuáles son las empresas empacadoras certificadas en el valle de Tecomán Colima y que factores afectan para aquellas que aún no se puedan certificar. Además es del interés complementario saber si la certificación ha servido para los intereses de la empresa y/o sus inversionistas. Con ello se pretende entender las circunstancias de producción agrícola de la región

y como están asociadas a los canales de comercialización respectivos.

Hipótesis de trabajo

Hipótesis Absoluta: El tener la Certificación México Selecta ayuda e incrementa la capacidad de rentabilidad de la empresa.

Hipótesis Nula: El tener la Certificación México Selecta no ayuda e incrementa la capacidad de rentabilidad de la empresa.

Objetivo

Conocer los beneficios que han obtenido con la certificación de “México Calidad Suprema” y saber el uso que se le está dando.

Objetivos particulares

- Cuantificar cuantas empresas poseen y usan la certificación “ México Calidad Selecta (CMCS)”
- Conocer el grado de dificultad que es para establecer la CMCS
- Conocer el grado de aprovechamiento de la CMCS
- Observar el grado de modificación de la empresa para llevar acabo el CMCS.

Método

En el estudio se uso el análisis exploratorio-comparativo y transversal, ya que se realizaron encuestas a las empresas agro-industriales que están registradas en la pagina web; www.mexicocalidadselecta.com¹ que es una liga de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentos (SAGARPA). Se realizaron dos épocas de comparación en el 2007 y 2009. Se pretendió realizar un análisis de resultados usando, gráficas, tablas cruzadas, prueba de correlaciones y determinaciones factoriales. Como se verá más adelante (en los resultados) no pudieron ser realizadas.

Ubicación del sitio de investigación.

La ciudad de Tecomán (Figura 1), está localizada entre el puerto de Manzanillo y la Capital del Estado (Colima) a 240 Km., de la ciudad de Guadalajara y a 342 KMS., de Puerto Vallarta. Es una ciudad cercana a 100 mil habitantes. La mayoría de los negocios se relacionan con la producción en el campo y negocios relacionados con este, como los son empacadoras de frutas naturales,

¹ Nota: En la actualidad (Octubre 2010), está página no está en servicio.

extracción de pulpas, jugos y derivados. Producción de frutas deshidratadas, fabricación de cajas y empaques de las mismas, servicios de refrigeración estacionarios y fijos, servicios de transporte fletado al aire libre o con control térmico.



Figura (1) Localización de la Ciudad de Tecomán, Colima.

Resultados

Los resultados para el año de 2007, fueron poco alentadores, ya que de las empresas registradas en la página oficial de calidad "México Selecta", solamente tres habían terminado sus procesos para lograr su certificación particular (dependiendo del producto agrícola que se trate), de las 11 que están registradas. Todas ellas son empresas dedicadas a la producción y empaque del Limón Mexicano (Lima ácida, *Citrus aurantifolia*, vars. Swingle.). En cambio para el año de 2009 se tiene registrado a 15 empresas, repartidos en los siguientes cultivos;

Limón Mexicano 4, Mango 1, Melón 3, Papaya 5, Plátano 1, Sandía 1, Tomate (Jitomate) 1.

Solamente tres empresas resultaron completas con su proceso de certificación el uso de la marca "México Selecta" para el 2009.

De las seis empresas de los dos períodos, se les aplicó un cuestionario, que hace referencia a las dificultades y logros del uso de la marca, en cambio cuatro empresas empacadoras de limón que en el 2007, estaban terminando su proceso de certificación, abandonaron el uso de la marca y la permanencia de los requerimientos de operación según la norma. En todos los casos los gerentes de

dichos empaques se reusaron a decir cuál fue la razón de dicho abandono.

En la siguiente figura (7) se observa cuáles son los principales requisitos para obtener la certificación de dicha, norma. En todos estos procesos se puede analizar que estos puntos a considerar representan grandes inversiones y un cambio de logística en los procesos comunes.

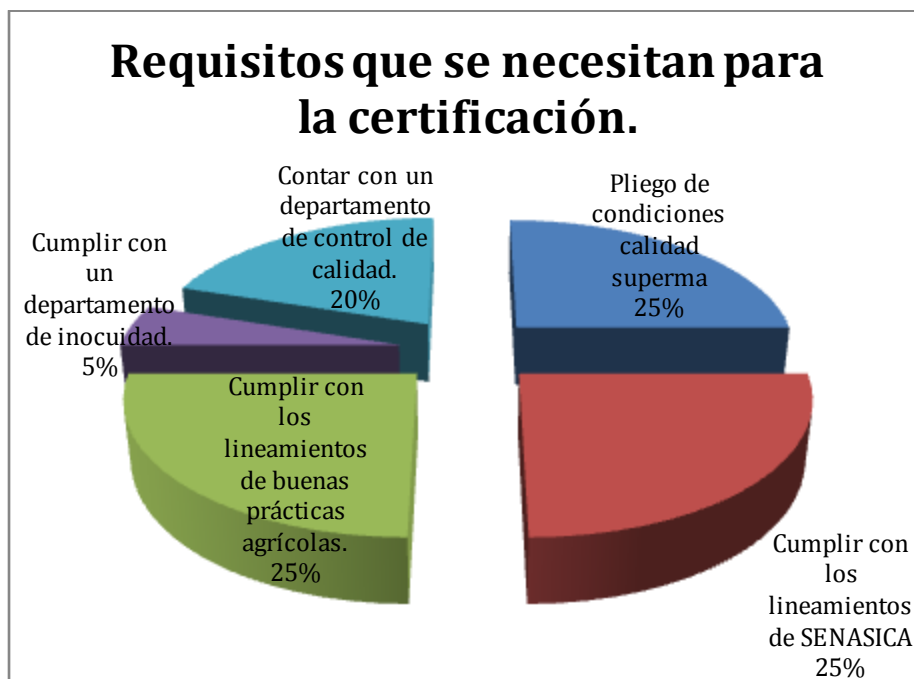


Figura 7. Qué proporción de modificaciones se necesitan hacer para obtener la certificación de marca "México Selecta".

En la figura 8, se observa que el 85 % de las empresas entrevistadas, los gastos se generan en modificar o crear nuevas estructuras de empaque, más un 10 % que lo generan los insumos y solamente un 5% en la capacitación de personal

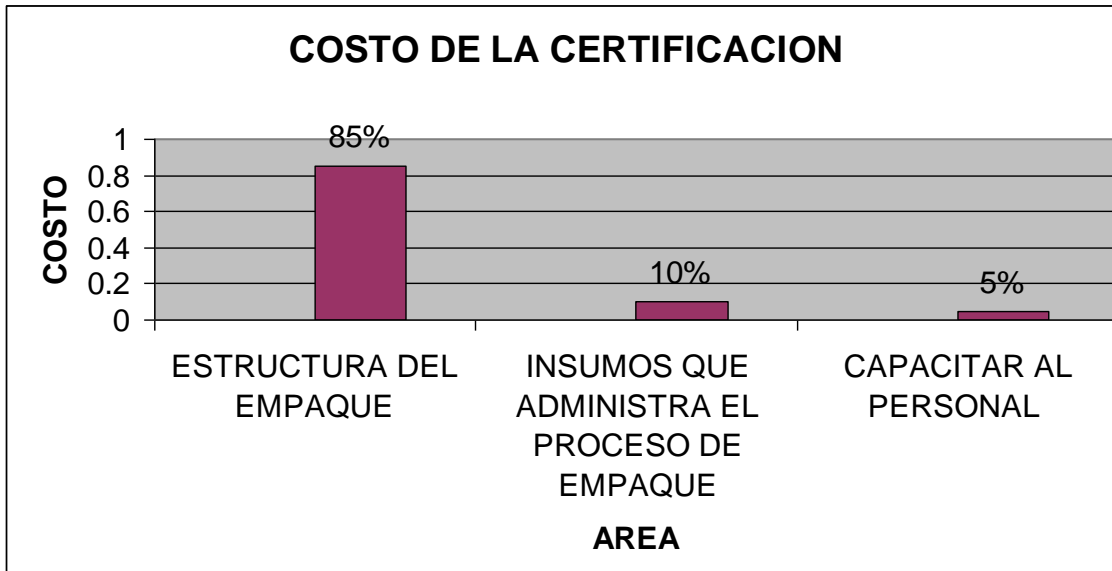


Figura 8, Costo de la Certificación.

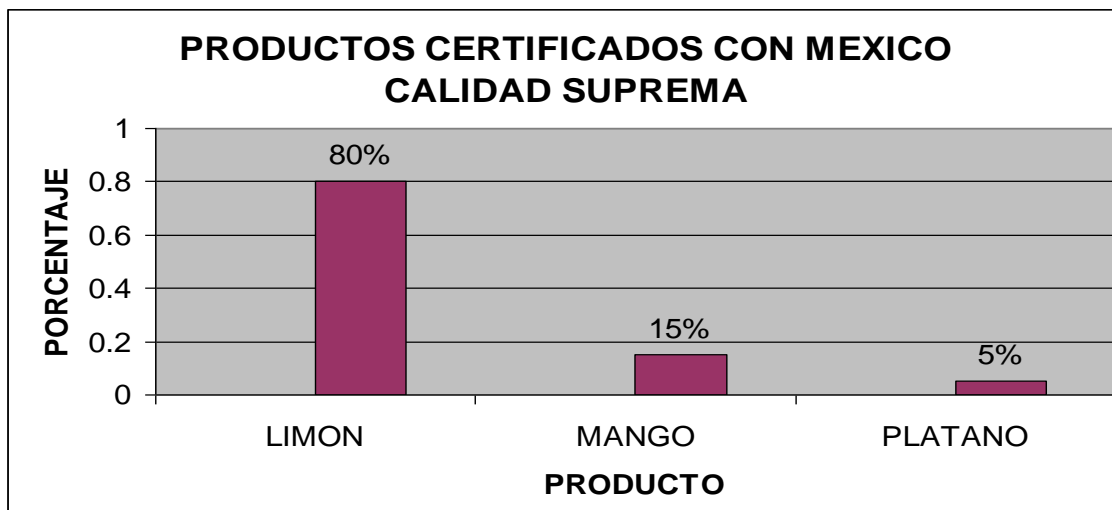


Figura 9. Productos certificados con México calidad suprema

En la figura 9 nos muestra que en Tecomán colima la mayoría de las empresas que están certificadas bajo el sello México calidad suprema son productos de limón, esto se debe a la gran demanda que tiene dicho producto a nivel, local, nacional e internacional.

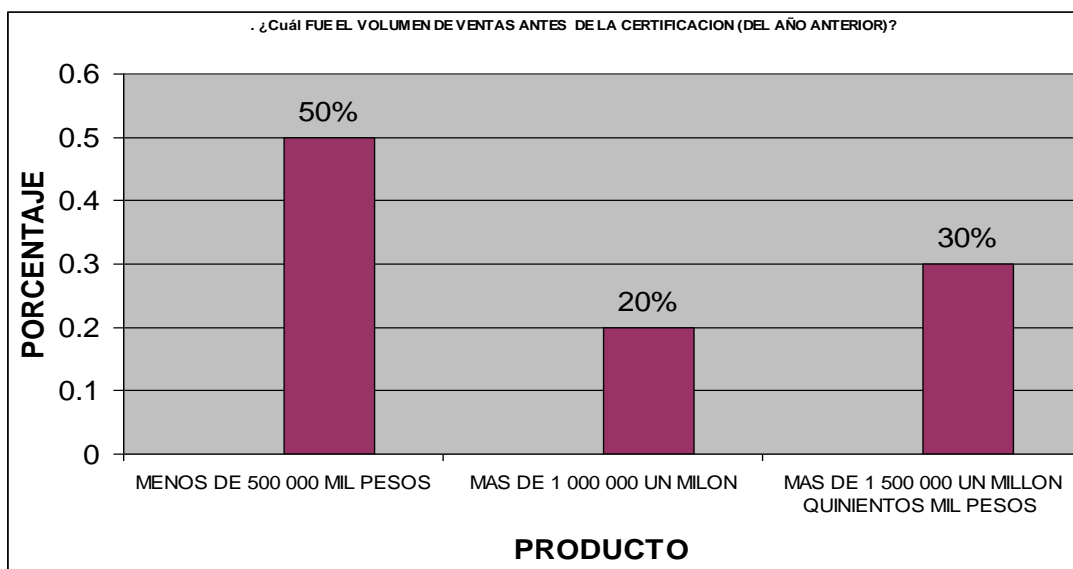


Figura 10. Volumen de ventas después de la certificación.

Figura 10, nos muestra que un 50% de las empresas, que a un no están certificadas, tuvieron ventas menores de \$500000 pesos anuales y solamente un 20% tuvieron ventas de un 1000000 al año.

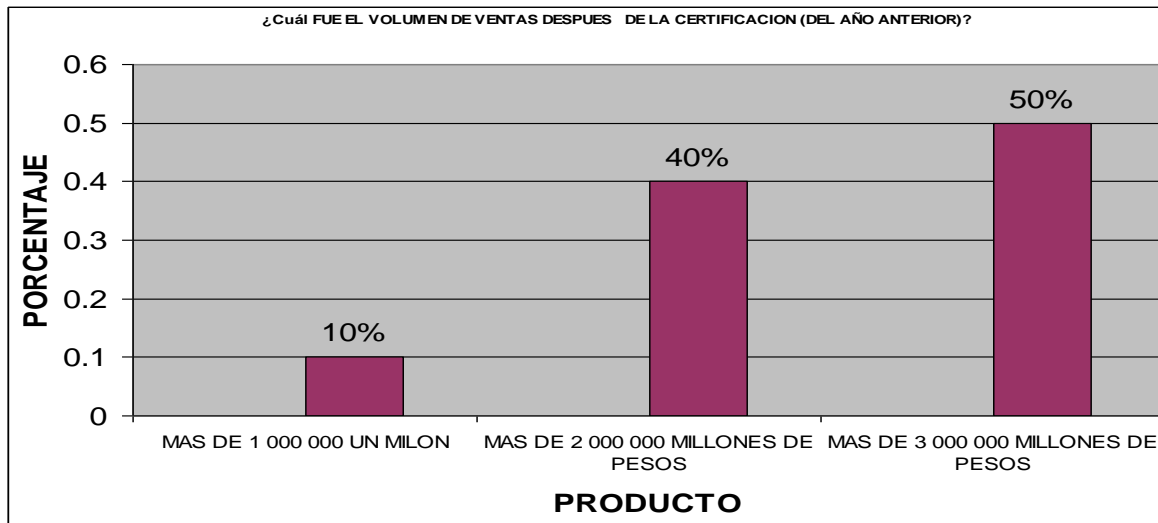


Figura 11. Volumen de ventas después de la certificación.

En la figura 11, el 5 % nos muestra que el 50% de las empresas, que están certificadas bajo el sello México calidad suprema, tienen ventas anuales mayores de 3 000 000 millones de pesos el 40% tienen ventas mayores de 2 000 000 millones y solamente el 10% tienen ventas anuales de 1 000 000 millón de pesos.

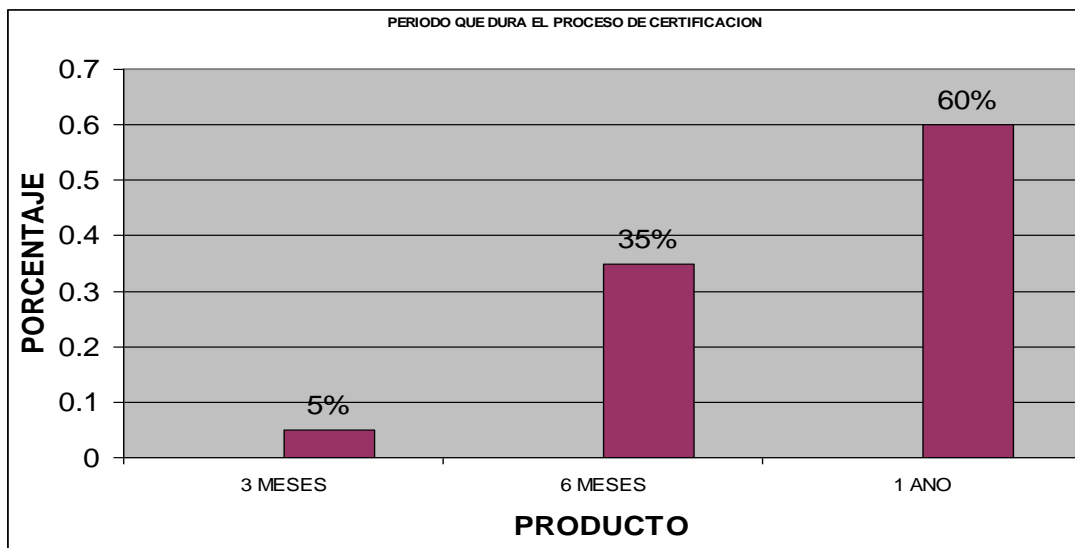


Figura 12. Periodo del proceso de certificación.

En la Figura 12, nos muestra que el periodo de certificación tiene un lapso de 1 año. Representando el 60% y solamente el 35% de dichas empresas tienen un periodo de certificación de 6 meses.

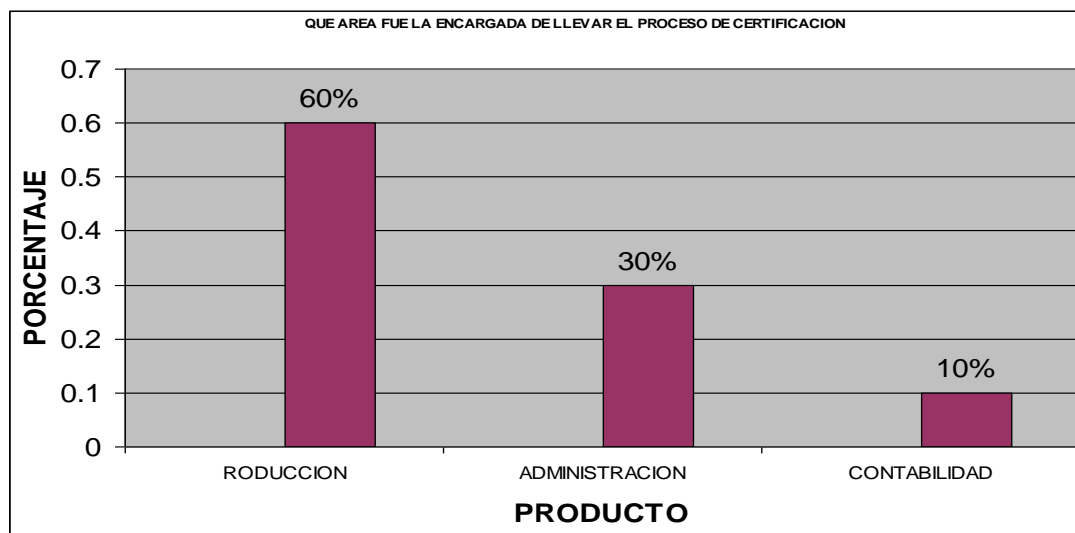


Figura 12. Área en cargada de la certificación.

En esta grafica se tiene un porcentaje del 60% de las empresas, que tienen de encargada en el proceso de certificación a personal de producción, en coordinación con un 30% con administración y solamente 10% tiene personal contable.

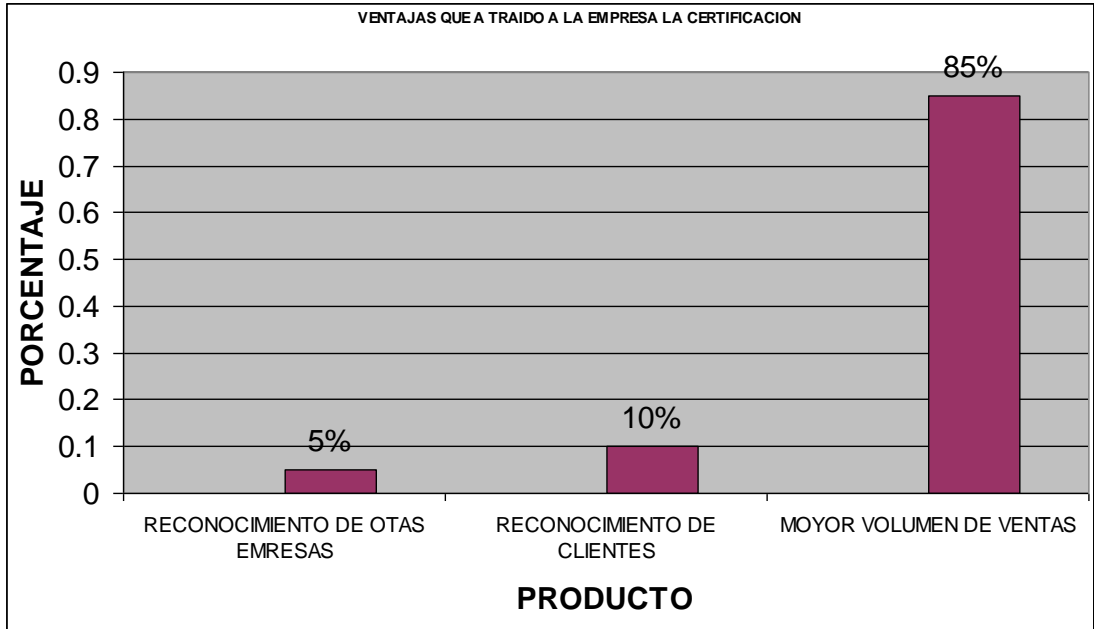


Figura 13. Ventajas de la certificación.

En la Figura 13, nos muestra las ventajas principales que han tenido las empresas certificadas, a nivel local, nacional e internacional, en donde el 85% representa el mayor volumen de ventas.

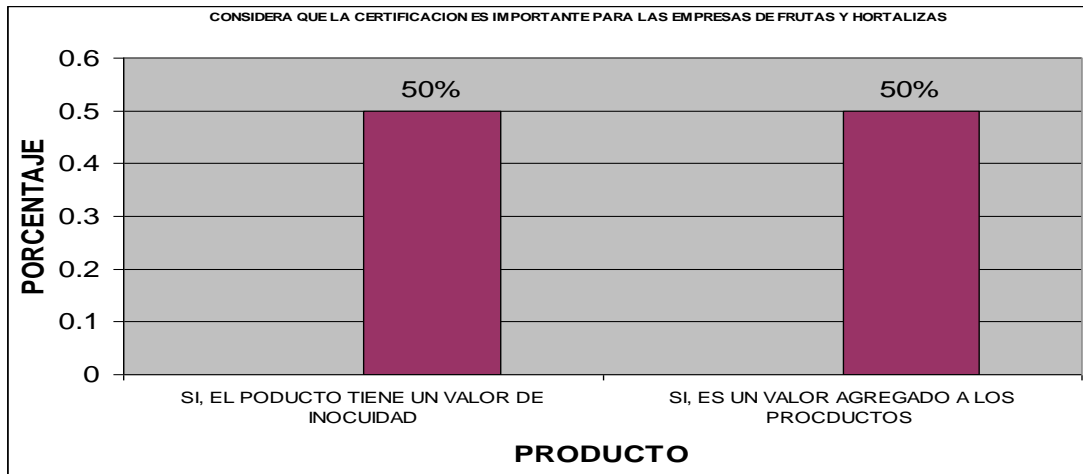


Figura 14. Considera que la certificación es importante.

Un porcentaje del 50% considera (figura 14) que la certificación es de suma importancia, porque al estar certificado, agrega un valor de inocuidad a los productos que ofrecen a los

consumidores. Y el otro 50% considera que la certificación permite un valor agregado a los productos.

Discusión de los resultados

Como se dieron a conocer las encuestas realizadas en las empresas emparadoras de frutas y hortalizas del valle de Tecomán Colima nuestra hipótesis confirma como se plasma la grafica 4 cuando una empresa esta certificada bajo el sello de México calidad suprema el volumen de ventas se eleva mas de un 1 500 000 (UN MILLON QUINIENOS MIL PESOS) anuales esto se debe a que el cliente al ver una producto con dicho sello no duda en comprarlo por que brinda la confianza de que el producto cumple con todas las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad del producto. Ya que este sello certifica, distingue y promueve los mejores productos de México.

Es por esta situación que actualmente las empresas emparadoras de frutas y hortalizas que están establecida en este valle como son, coliman, limones de Tecomán y Sicar cuentan con la certificación, para estas empresa el contar con este sello es una valor agregado al producto y les otorga prestigio a la empresa así como el reconocimiento de sus productos a nivel local, nacional e internacional. Los dueños y/o socios comentan que el certificar su empaque no es un gasto innecesarios no al contrario es una ventaja que tienen sobre las demás empresas que no está certificadas.

Los consumidores exigen, cada vez, más atributos de calidad en los productos que adquieren, siendo una característica esencial e implícita la inocuidad –apto para consumo humano-. Por otro lado, el sector alimentario trata de bajar los costos de producción y venta, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ofrecen la posibilidad de lograrlo manteniendo la calidad y asegurando la inocuidad. Además de ser obligatorias, algunas prácticas llevan a importantes mejoras y no requieren la inversión de capital, en especial cuando hablamos del orden, la higiene y la capacitación del personal.

En cuanto a la estructura del establecimiento, los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos, deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores. Las superficies de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse, y se aconseja como material adecuado acero inoxidable.

Por lo anteriormente mencionado sobre la certificación, pliego de condiciones y el procedimiento que se tiene que llevar en el proceso de certificación nos damos cuenta que después de certificar el

empaque se tiene que tener un control sobre las actividades de maquinaria y personal, se tiene que estar capacitando constantemente al personal sobre el manejo de cultivo y maquinaria por el motivo de que no debe de incurrir ninguna falla en el empaque sobre estos requisitos,

Conclusiones

Las empacadoras certificadas bajo este sello tienen más ventajas de exportación, cuando un producto tiene el sello México calidad suprema, muestra más confianza para el consumidor, Se considera en nuestro municipio, las bases para desarrollar las empresas empacadoras de frutas y hortalizas para que cuente con el sello de México calidad suprema, tengan una competencia y una buena capacidad de utilidades para el beneficio de todo el país, aunque se debe mencionar que para poder crear que las empresas tengan una certificación se debe detener una buena información del sello México calidad suprema.

Un aspecto importante sobre la certificación de México calidad suprema en nuestro empresas es que tienen una capacitación en lo administrativo como en la producción para que ellos a su vez puedan desarrollar bien su trabajo y puedan exportar adecuadamente tanto nacional como internacional. De esta manera se tendrá un conocimiento más amplio referente a lo que se va a enfrentar el empresario cuando va exportar a otros mercados. En la presente investigación se encontraron que las empresas que cuentan con el sello de México calidad suprema las cuales son: Limones Coliman, Limones de Tecomán y Limones Sicar cuentan con, sanidad, inocuidad y calidad en sus productos, es decir en su mejor punto al corte y cosechado, cultivado con productos autorizado que no dañan la salud. Cabe mencionar que las empresas que no cuentan con dicha certificación es del 70% de las empacadoras que se encuentra en el municipio de Tecomán colima.

De las entrevistas aplicadas a los gerentes o encargados de los empresas que cuentan con el sello de México calidad suprema en el valle de Tecomán Colima se encontró que entre los principales habilidades o forma de trabajar son: la forma con la que está organizada cada una de las áreas con la que se trabaja las empacadoras, tener conocimiento de la utilización de los distintos métodos, técnicas y equipos necesarios para la realización de sus tareas específicas y al estar dispuesto a trabajar de acuerdo con los objetivos plateados con la empresa para de esta manera lograr el éxito de una buena exportación de mercancía tanto nacional como internacional.

Así que se considera que la certificación en las empresas es buena ya que nos sirve para exportar a todo el mundo, a su vez nos incrementa las ventas ya que por medio de sello de México Calidad

Suprema la gente consume la mercancía sin temor a no dañar su salud. Y a que el sello cuenta con sanidad, inocuidad y calidad en el producto. Aunque los procesos y costos son actualmente muy elevados, esto hace que se desaliente la inversión en lograr la certificación.

Referencias

- Anónimo. (2008). *Center for Disease Control*. Recuperado el 23 de abril, 2010, de <http://www.cdc.gov>
- Anónimo. (2010). *Normex de Michoacán A.C.* Recuperado el 20 de septiembre, 2010, de <http://normich.com.mx/index.html>
- DGPCFE. (2009). *México Calidad Suprema*. Recuperado el 18 de septiembre, 2010, de <http://www.infoserca.gob.mx/mexbest/mcs.asp>
- Eden, S., Bear, C., y Gordon, W. (2008). The esceptical consumer? Exploring views about food insurance. *Food Police*, 624-630.
- Kruijssen, F., y Keizer, M. G. (2009). Collective action for small-scale producers of agricultural biodiversity products. *Food Policy*, 46-52.
- Moreno, H., y Pérez, O. C. (2007). Estudio de las causas de las caidas de exportación del Melón (Cucumis, melo var. Cantaloupe) por supuestas causas sanitarias, hacia los Estados Unidos. Provenientes del Estado de Colima, México. *Memorias del Congreso Internacional de Economistas de la República de Cuba*. La Habana, Cuba.
- Saidul, I. (2008). Fom pond to plate; Towards a twin-driven commodity chain in bangadesh shrimp aquaculture. *Food Policy*, 209-223.